



N° de série : ____________________









Canada Modèle IR1800-C

Les produits de cuisine Globe sont conformes aux normes NSF-4 et UL 197.

Mode d'emploi pour le réchaud à induction de comptoir Globe 1800W Modèle GIR18/GIR18-C

Pour le service de votre réchaud à induction :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***

2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.



IMPORTANT : PORTEURS D'UN STIMULATEUR CARDIAQUE
Les porteurs d'un stimulateur cardiaque doivent rester au moins à 3 mètres du réchaud à induction. Lorsque vous utilisez réchaud à induction avec le grand public, un avis de mise en garde aux porteurs de stimulateur cardiaque doit être placé près de l'appareil utilisé.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLEZ SUR
WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM



Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des consignes de sécurité importantes qui doivent être respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

Table des matières



GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE: 937-299-5493
SANS FRAIS: 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR: 937-299-4147
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB: www.globefoodequip.com

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLER SUR
WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR COMPLÉTER ET SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM



Imprimé 03-2014
VR1REV3_2014

À l'attention des propriétaires et utilisateurs

L'appareil de Globe est conçu pour transformer, cuire et réchauffer des produits alimentaires de manière efficace et sans danger aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. À mois que l'utilisateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessure grave. Les propriétaires de cet appareil ont la responsabilité de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité, et de se conformer strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel et aux exigences locales, nationales ou provinciales.

Les propriétaires ne devraient pas permettre à quiconque de toucher cet appareil sauf s'ils ont plus de 18 ans, sont adéquatement formés et supervisés, et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que Globe ne peut pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel son équipement sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilants contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Ce manuel contient un certain nombre de précautions à prendre pour promouvoir une utilisation sûre de cet appareil. Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous avertir des dangers potentiels.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par:



ou





Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par:



Si une étiquette d'avertissement ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou Globe directement pour obtenir ces articles sans frais.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes d'avertissement ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

Installation

DÉBALLAGE

Déballez le réchaud à induction immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours de la date de livraison. Contactez immédiatement Globe ou votre revendeur local. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.**



POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES:

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez **UNIQUEMENT** sur une surface plane, antidérapante solide qui est ininflammable et à l'écart des éviers et de l'eau.
- Ne contournez, altérez ou modifiez **JAMAIS** cet appareil de quelque façon que se soit. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le réchaud à induction sans que tous les avertissements y soient attachés.

AVERTISSEMENT MISE À LA TERRE CORRECTE

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ EN AUCUN CAS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Fig. 5-1 et Fig. 5-2).



Fig. 5-1 Correct

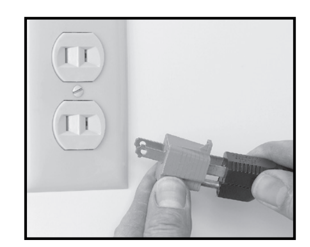


Fig. 5-2 Incorrect

1. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globeslicers.com/warranty.asp.
2. Le réchaud à induction et l'extérieur du revêtement et du confinement peuvent devenir CHAUD après usage. Soyez prudent lorsque vous touchez l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cordon d'alimentation:

- Un cordon d'alimentation plus court est fourni afin réduire le risque de trébuchement ou d'enchevêtrement.
- Utilisez une rallonge appropriée, si nécessaire.

1. La rallonge doit être un cordon à trois fils avec une terre. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
2. La rallonge doit être placée de sorte qu'elle ne soit pas étalée sur le comptoir ou sur la table où elle peut être tirée par des clients ou causer un trébuchement accidentel.
3. Vérifiez les ordonnances locales de sécurité et de prévention des incendies avant d'utiliser des rallonges.

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. NE procédez PAS à l'installation et à l'utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez d'abord votre représentant local ou Globe.
2. Retirez le réchaud à induction de la boîte. Après avoir retiré votre réchaud à induction de son emballage, assurez-vous que toutes les pièces de protection en plastique et les résidus sont enlevés de toutes les surfaces.
3. Inspectez le réchaud à induction pour vous assurer que toutes les pièces ont été fournies.
4. Choisissez un emplacement pour le réchaud à induction qui présente une surface plane et solide, antidérapante,ininflammable et à l'écart des éviers et des dangers dus à l'eau, et est situé dans un espace de travail bien éclairé.
5. Installez le réchaud à induction à l'emplacement choisi avec un dégagement d'au moins 13 cm (5'') entre l'appareil et les murs ou d'autres objets.
6. Des connexions et une alimentation électrique adéquates sont essentielles à l'efficacité de l'appareil.



Cet équipement devient EXTRÊMEMENT CHAUD. Par conséquent, assurez-vous que tous les matériaux inflammables et / ou combustibles sont situés à l'écart de cet appareil.

MISE EN SERVICE:
La mise en service de votre nouveau réchaud à induction est primordiale. La mise en service est l'essai minutieux et méthodique de l'appareil, des sous-systèmes et des systèmes pour s'assurer du bon fonctionnement et en toute sécurité du produit sur le site de travail. En identifiant les problèmes potentiels (ex: l'emplacement de l'équipement, la ventilation, la conformité aux codes électriques et de protection contre les incendies, l'installation, la formation de l'utilisateur et la certification) avant la mise en service de l'appareil, des pannes coûteuses et des dommages potentiels peuvent être évités.

SÉCURITÉ TOUJOURS.

ARTICLES CULINAIRES APPROUVÉS

Casseroles appropriées:
En acier ou en fonte, en fonte émaillée, en acier inoxydable et en aluminium avec la mention «adapté à la cuisson à induction», les casseroles/pots à fond plat d'un diamètre de 12 cm à 26 cm ou 4,75'' à 10,25''. (Si un aimant adhère au fond de la casserole, elle convient à un réchaud à induction).

Les casseroles inappropriés:
En verre résistant à la chaleur, en céramique, en cuivre, avec des pieds, en acier inoxydable et en aluminium avec la mention «pas adapté pour la cuisson à induction'', les poteries ou en bronze. Les casseroles à fond arrondi ou dont la base mesure moins de 12 cm ou 4,75''.

Précautions et instructions de sécurité



IMPORTANT: PERSONNES PORTEUSES D'UN STIMULATEUR CARDIAQUE
Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque doivent rester au moins à 3 mètres du réchaud à induction. Lorsque vous utilisez réchaud à induction avec le grand public, un avis de stimulateur cardiaque doit être placé près de l'appareil.



POUR ÉVITER DES BLESSURES GRAVES :

- N'utilisez **PAS** le réchaud à induction sur ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- N'utilisez **PAS** le réchaud à induction avant de lire le manuel d'instructions.
- Déconnectez ou débranchez **TOUJOURS** l'alimentation électrique avant de nettoyer, d'entretenir ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Ne contournez, n'altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil et n'attachez pas des accessoires non autorisés. Cela peut être dangereux et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le réchaud à induction avec une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne laissez **JAMAIS** le réchaud à induction allumé la nuit ou pendant de longues périodes de non-utilisation.
- N'utilisez **JAMAIS** le réchaud à induction comme source de chauffage pour votre cuisine, espace, ou chambre.
- Gardez **TOUJOURS** les mains, les cheveux et les chiffons à l'écart des éléments chauffants.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ :



Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises. N'utilisez pas le réchaud à induction si l'appareil semble endommagé ou ne fonctionne pas correctement. Appelez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

- Ne touchez pas la plaque vitrocéramique pendant ou après la cuisson car la surface vitrocéramique deviendra chaude à cause de la chaleur générée par la casserole.
- Pour protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne lavez pas le réchaud à induction dans un lave vaisselle.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le réchaud à induction est utilisé. L'utilisateur doit être correctement formé sur toutes les procédures opérationnelles et de sécurité, en particulier lors de l'utilisation à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires ou de casseroles qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer un incendie ou des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur. Cet appareil convient à un usage intérieur seulement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas le réchaud à induction dans, sur, ou à proximité de flammes nues, de brûleurs électriques, de fours chauffés, ou de tout autre source de chaleur intense.
- Pour débrancher, éteignez toutes les commandes, puis retirez délicatement la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas le réchaud à induction à d'autres fins que de cuisiner. (Utilisez seulement des casseroles/poêles appropriées).
- N'immergez pas le réchaud à induction dans l'eau, car cela pourrait causer des dommages permanents à l'appareil.
- N'utilisez *PAS* si la plaque vitrocéramique est cassée ou fissurée car des solutions de nettoyage et des déversements peuvent pénétrer dans la plaque et créer un risque de choc électrique.
- Avant de nettoyer la surface de la plaque vitrocéramique - L'appareil doit être débranché et froid au toucher.

Précautions et instructions de sécurité

Essuyez la plaque vitrocéramique avec un chiffon humide et utilisez seulement une solution de nettoyage pour le verre non abrasive sur les déversements.

- Attention - Pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, branchez seulement l'appareil à une prise mise à la terre.
- Ne chauffez pas des casseroles vides car cela va automatiquement activer la protection de surchauffe et éteindre l'appareil. Ne chauffez jamais des boîtes métalliques scellées sur le réchaud à induction car cela pourrait provoquer une explosion et l'arrêt de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, boîtes et du papier d'aluminium sur, ou à proximité de la plaque en verre.
- Laissez suffisamment d'espace autour de la zone de cuisson et posez toujours l'appareil sur une surface plane. Ne bloquez pas le panneau d'entrée d'air car cela risque de provoquer une surchauffe. Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 13 cm (5") du mur, d'autres appareils ou obstacles pour permettre une bonne ventilation.
- N'utilisez et ne placez jamais l'appareil sur des matériaux à faible résistance à la chaleur ou inflammables (moquette, vinyle, papier ou tissu).
- Ne placez JAMAIS de papier entre la casserole et la plaque de cuisson car le papier risque de s'enflammer.
- N'immergez JAMAIS l'appareil dans l'eau et ne mettez PAS l'appareil dans un lave vaisselle.
- Lors du stockage, ne placez aucun objet sur le réchaud à induction. Cela risque de causer des dommages à la surface de cuisson et/ou à l'appareil.
- Les articles tels que les radios, télévisions, cartes bancaires, cassettes, etc, risquent d'être endommagés.
- Les personnes porteuses d'un stimulateur cardiaque ne devraient pas utiliser et/ou se trouver à moins d'un (1) mètre (3 pieds) d'un réchaud à induction qui est en usage.

Mode d'emploi

Utilisation du réchaud à induction

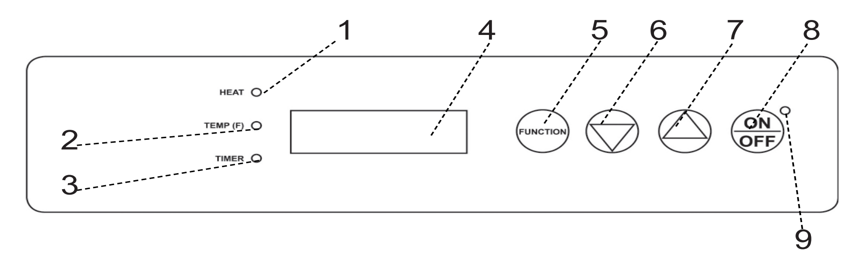
Avant d'utiliser le réchaud à induction, vérifiez qu'il est à niveau.

REMARQUE: Lors de la première utilisation, le réchaud à induction peut dégager une odeur de métal brûlé. C'est normal et odeur se dissipe avec l'usage.

Articles de cuisson : les articles de cuisson acceptables comprennent:
- Acier ou fonte émaillée
- Fonte non-émaillée
- Acier inoxydable 18/0 et aluminium (avec la mention "convient à la cuisson à induction")

Les articles de cuisson qui ne sont pas acceptables comprennent:
- Les articles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Les articles de cuisson en céramique ou en verre
- Les articles de cuisson en acier inoxydable, aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'ils portent une mention selon laquelle ils conviennent à la cuisson à induction.
- Les articles de cuisson avec des pieds
- Les articles de cuisson avec un fond arrondi (par exemple un wok)

PANNEAU DE COMMANDE



1. Voyant de chauffage
2. Voyant de température (F)
3. Voyant de la minuterie
4. Afficheur LED
5. Touche de fonction
6. Touche pour diminuer le temps, la température, ou la chaleur
7. Touche pour augmenter le temps, la température, ou la chaleur
8. Bouton Marche / Arrêt
9. Voyant d'alimentation électrique

Mode d'emploi

CUISSON:

1. Branchez l'appareil à la prise de courant.

2. Dès que le réchaud est correctement branché, l'appareil émet un bip et le voyant à côté de la touche ON/OFF s'allume indiquant que l'appareil est sous tension.

REMARQUE: Si le voyant d'alimentation ne s'allume pas et que l'appareil est branché, vérifiez la connexion du cordon d'alimentation.

3. Placez un article de cuisson approprié au centre du réchaud.



Ne placez **JAMAIS** un article de cuisson vide sur l'appareil.

REMARQUE: La surface de la plaque de cuisson ne chauffera pas si le mauvais type d'article de cuisson est déposé ou s'il n'y a pas d'article de cuisson sur l'appareil.

REMARQUE: Le réchaud à induction s'éteint automatiquement s'il n'est pas utilisé pendant 2 heures.

4. Réglez la chaleur ('Heat'), la température ('TEMP'), et si vous le souhaitez, le temps de cuisson ('TIMER').

A. Appuyez une fois sur la touche ON/OFF. Le voyant 'HEAT' se met à clignoter

B. Appuyez sur "FUNCTION"

C. Réglez la chaleur ('Heat') (la chaleur est la quantité d'énergie en WATTS appliquée à l'article de cuisson.)

D. Basculez entre les réglages 'Heat', 'Temp', et 'Timer'. Le voyant à côté de chaque fonction s'allume pour indiquer que la fonction est prête à être configurée.

REMARQUE: Appuyez sur les touches HAUT/BAS à plusieurs reprises pour régler le temps de cuisson.
Ou, pour régler rapidement la température de cuisson, appuyez sur et maintenez la touche HAUT ou BAS enfoncée.

Réglez la chaleur: Function> Heat = Puissance de cuisson en WATTS (le voyant s'allume à côté de la sélection). HAUT ou BAS " ▲ ou ▼ ". La puissance de chauffage par défaut est de 1200 W. Réglez la puissance de 500 W à 1800 W.

Réglez la température: Function > Temp (F) (le voyant s'allume à côté de la sélection) > HAUT ou BAS " ▲ ou ▼ ". La température par défaut est de 200 °F (93 °C). Réglez la température entre 140 °F et 460 °F (60 °C et 238 °C).

Réglez le temps de cuisson: Function > Timer (le voyant s'allume à coté de la sélection) > HAUT or BAS "▲ or ▼". Réglez la température de cuisson de 0 à 180 minutes par incréments de 5.

Temps de cuisson OFF: Si le temps de cuisson n'est pas réglé, le réchaud à induction fonctionnera correctement en mode "ON" jusqu'à deux heures.

5. **Temps de cuisson ON:**
IMPORTANT: Pour que la minuterie fonctionne, le voyant 'Timer' **doit être allumé.**

A. Utilisez la touche de fonction pour accéder à la sélection du temps de cuisson et sélectionner une durée.
B. Après avoir sélectionné le temps de cuisson souhaité, laissez le temps de cuisson et les voyants clignoter jusqu'à ce qu'ils restent allumés. Maintenant, votre temps de cuisson est réglé.

Lorsque la minuterie atteint "0", le réchaud à induction émet un bip pour indiquer la fin du temps de cuisson et le réchaud s'éteint.

IMPORTANT: Le réchaud à induction s'éteint automatiquement lorsque la minuterie atteint "0". Le réchaud s'éteindra, le ventilateur refroidira l'appareil avant de s'éteindre. Répétez les étapes 1-4 pour rallumer le réchaud .

6. Éteignez ('OFF') le réchaud et/ou coupez l'alimentation de l'appareil après utilisation.
Après que la cuisson ou le réchauffement est terminé, appuyez sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil. Le réchaud s'éteindra, le ventilateur refroidira l'appareil avant de s'éteindre. Le voyant d'alimentation restera allumé.

Tant que le voyant 'ON/OFF' est allumé, l'appareil est sous tension. Débranchez le réchaud à induction pour mettre l'appareil hors tension.



AVERTISSEMENT: Débranchez toujours l'appareil avant le nettoyage pour éviter un choc électrique.

Instructions de nettoyage



- Débranchez **TOUJOURS** le réchaud à induction et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer.
- N'utilisez **PAS** de produits de nettoyage qui peuvent être dangereux pour vous, d'autres autour de vous, ou pour l'environnement.
- Évitez d'arroser, d'immerger ou de laver à la pression toute pièce du réchaud à induction.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le réchaud à induction.



DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU RÉCHAUD À INDUCTION AVANT DE LE NETTOYER.

NETTOYAGE RECOMMANDÉ

Il faut très peu de temps et d'effort pour garder le réchaud à induction attrayant et performant. Nettoyez après chaque utilisation selon le calendrier de nettoyage ci-dessous:

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Plaque en verre du réchaud à induction	Essuyez l'appareil avec un chiffon humide (n'utilisez PAS de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre de polissage pour nettoyer la surface du réchaud à induction.) Remarque: Si des casseroles/poêles sont utilisées sans être nettoyées d'abord, des taches peuvent apparaitre sur le verre.	Après chaque utilisation
Boitier	Essuyez l'appareil avec un chiffon humide (n'utilisez PAS de benzène, de diluant, de brosse à récurer ou de poudre de polissage pour nettoyer la surface du réchaud à induction.)	Chaque jour
Commandes	L'appareil doit être éteint lorsqu'il n'est pas utilisé. Il est recommandé d'éteindre l'appareil et de le débrancher de sa source d'alimentation électrique (la prise) Utilisez un chiffon propre et humide pour essuyer le panneau de commande.	Chaque jour
Orifice d'admission et de sortie d'air	Après que l'appareil se soit refroidi, utilisez un accessoire d'aspirateur pour enlever la saleté/les débris de l'orifice d'admission et de sortie d'air.	Lorsque nécessaire



Ne laissez **JAMAIS** couler de l'eau sur l'appareil.



Un réparateur agréé doit effectuer tout entretien

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le réchaud à induction ne fonctionne pas	Alimentation électrique	Vérifiez la source d'alimentation
	La touche d'alimentation n'a pas été mis sur 'ON'	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et sous tension
	Les articles de cuisson adaptés ne sont pas utilisés	Vérifiez la compatibilité de l'article de cuisson. (Reportez-vous à la page 6 de ce manuel)
	Aucun article de cuisson placé sur l'appareil	Placez un article de cuisson approprié sur l'appareil. Le réchaud ne sera pas activé jusqu'à ce que le contact avec l'article de cuisson approprié est effectué. Si suffisamment de temps s'écoule sans article de cuisson placé sur l'appareil, le réchaud à induction s'éteindra complètement.
	Prise/cordon endommagé	Appelez le service à la clientèle
La surface de cuisson se réchauffe lentement	Le réglage de la température est bas	Changez la température du réchaud
	Le réglage de la puissance 'HEAT' est bas	Réglez la puissance fournie au réchaud.
	Éléments défectueux	Appelez le service à la clientèle
Le réchaud émet un bip continu	La casserole/poêle a été retirée de la plaque de cuisson	Replacez la casserole/poêle sur la plaque de cuisson.
Verrouillage dû à un code d'erreur	Verrouillage dû à un code d'erreur	Débranchez l'appareil, attendez cinq minutes et rebranchez l'appareil. Utilisez normalement. Si le verrouillage dû à un code d'erreur persiste, appelez le service à la clientèle.

CODE D'ERREUR	CAUSE ET SOLUTION	
E1	Le réchaud est devenu trop chaud, probablement en raison d'orifices de ventilation bloqués.	Nettoyez les orifices, débranchez, laissez refroidir le réchaud avant de redémarrer. Si le message d'erreur persiste, contactez un réparateur agréé.
E2	La protection contre la surchauffe a été déclenchée et le réchaud s'est éteint.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir le réchaud avant de redémarrer. En outre, vérifiez si l'article de cuisson utilisé est adapté à la cuisson à induction.
E3	Surcharge de tension temporaire.	Laissez refroidir le réchaud avant de redémarrer.

Si les problèmes persistent et que la solution recommandée ne résout pas le problème, veuillez contacter le service à la clientèle de Globe au: 866-260-0522

Garantie limitée

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période d'un (1) an. La garantie sur la main d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation initiale ou de 18 mois à compter de la date effective de l'expédition de l'usine suivant la première de ces éventualités. L'appareil doit être envoyé affranchi à GFE pour réparation. Aucun kilométrage ou temps de déplacement n'est remboursé.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU CETTE GARANTIE EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À LA RÉPARATION DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE PRÉSENTER UN DÉFAUT DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE QUI S'APPLIQUE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par GFE pendant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est donnée aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par : le manque d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli. Enregistrez votre appareil en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form
Une preuve d'achat est nécessaire en cas d'extension de plus de 1 an à compter de la date d'expédition de l'usine

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCUNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas:

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure, pieds réglables, fusibles, lampes, etc.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU ALLER SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM POUR COMPÉTER ET DE SOUMETTRE VOTRE GARANTIE.

WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM/SUPPORT/WARRANTY-REGISTRATION-FORM

